***STUDIA NIESTACJONARNE II STOPNIA KIERUNEK DIETETYKA***

**PRAKTYKA WAKACYJNA W SZPITALU PEDIATRYCZNYM - 35 godzin**

Praktyki można odbywać w: pediatrycznych szpitalach klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dzieci

|  |
| --- |
| **Wykaz umiejętności do zaliczenia:** |
| Zapoznanie się z organizacją żywienia dzieci w szpitalu |
| Planowanie zapotrzebowania żywnościowego na oddziale. Rozdzielanie i wydawanie posiłków |
| Znajomość schematu żywienia niemowląt karmionych sztucznie, planowanie żywienia niemowląt, pomoc w karmieniu niemowląt adopcyjnych |
| Ocena stanu odżywienia pacjentów |
| Dokumentacja Kuchni Mlecznej oraz udział w procesie produkcji mieszanek dla niemowląt |
| Zajęcia w kuchni ogólnej (zasady cateringu, system rozdzielania posiłków i mieszanek mlecznych na oddziały) |
| Opracowanie zaleceń dietetycznych i diet |
| Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodziców |
| Poradnia dla dzieci otyłych |
| Sporządzanie zamówień żywieniowych do firmy cateringowej |
| Przeprowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentami/rodzicami |
| Ocena dzienniczków żywieniowych pacjentów z wykorzystaniem siatek centylowych oraz norm żywienia |
| Układanie diet indywidualnych |
| Udzielanie konsultacji dietetycznych |

|  |
| --- |
| **Ocena kompetencji personalnych i społecznych** |
| Zapewnienie poufności danych o pacjencie |
| Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura |
| Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce |
| Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań |
| Umiejętność organizacji pracy |
| Pracowitość, sumienność |
| Kreatywność, inicjatywa |
| Dokładność, staranność, rzetelność |
| Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności |
| Punktualność na zajęciach |
| Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy |

**PRAKTYKA WAKACYJNA W PORADNI DIETETYCZNEJ – 35 godzin**

Praktyki można odbywać w: domach opieki społecznej (państwowych i prywatnych) oraz w placówkach opiekuńczo – rehabilitacyjnych

|  |
| --- |
| **Wykaz umiejętności do zaliczenia:** |
| Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego |
| Realizowanie żywieniowych zaleceń lekarza |
| Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet |
| Rozdzielanie i porcjowanie potraw |
| Karmienie i opiekowanie się pensjonariuszami wymagającymi szczególnej troski |
| Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i ocena stanu odżywienia oraz sposobu żywienia |
| Obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego realizacji |
| Opracowywania diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki odżywcze i elektrolity, współczesne diety przemysłowe, suplementowanie, żywienie dojelitowe) |
| Prowadzenie edukacji żywieniowej |

|  |
| --- |
| **Ocena kompetencji personalnych i społecznych** |
| Zapewnienie poufności danych o pacjencie |
| Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura |
| Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce |
| Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań |
| Umiejętność organizacji pracy |
| Pracowitość, sumienność |
| Kreatywność, inicjatywa |
| Dokładność, staranność, rzetelność |
| Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności |
| Punktualność na zajęciach |
| Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy |

**PRAKTYKA WAKACYJNA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH – 35 godzin**

Praktyki można odbywać w: domach opieki społecznej (państwowych i prywatnych) oraz w placówkach opiekuńczo – rehabilitacyjnych

|  |
| --- |
| **Wykaz umiejętności do zaliczenia:** |
| Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego |
| Realizowanie żywieniowych zaleceń lekarza |
| Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet |
| Rozdzielanie i porcjowanie potraw |
| Karmienie i opiekowanie się pensjonariuszami wymagającymi szczególnej troski |
| Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i ocena stanu odżywienia oraz sposobu żywienia |
| Obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego realizacji |
| Opracowywania diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki odżywcze i elektrolity, współczesne diety przemysłowe, suplementowanie, żywienie dojelitowe) |
| Prowadzenie edukacji żywieniowej |

|  |
| --- |
| **Ocena kompetencji personalnych i społecznych** |
| Zapewnienie poufności danych o pacjencie |
| Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura |
| Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce |
| Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań |
| Umiejętność organizacji pracy |
| Pracowitość, sumienność |
| Kreatywność, inicjatywa |
| Dokładność, staranność, rzetelność |
| Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności |
| Punktualność na zajęciach |
| Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy |